



## Orientaciones para trabajo semanal a distancia

<b>Profesora: GISELLE GALLARDO CÁCERES</b>
<b>Teléfono: ----</b> <b>Correo: ggallardo@mlbombal.cl</b>
<b>Modulo: Planificación de la producción gastronómica</b> <b>Curso: 3ºA- 3ºB</b> <b>Semana: 20 Julio</b>
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Selecciona insumos, utensilios y equipos, de acuerdo al tipo de producción a elaborar, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.
<b>Objetivo de la Clase:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Que los alumnos logren identificar los alimentos según su clasificación, que se encuentren en su hogar.</li></ul>
<b>Indicaciones para el trabajo del estudiante:</b>
<p><b>Los estudiantes mediante la Guía N°5 de Planificación, deberán realizar las siguientes actividades:</b></p> <p><b>Actividad:</b> A partir de las materias primas e insumos que tenga en su hogar clasifique los alimentos según: su origen, vida útil, estado y función; siguiendo la pauta que se entrega en la guía.</p> <p><b>Instrucciones:</b> En una hoja blanca manteniendo los formatos entregados en las primeras guías, construya una tabla indicando el alimento y a que clasificación corresponde, al menos deben haber 5 alimentos por cada clasificación.</p> <p><b>Puntos a tratar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Clasificación de los alimentos según: su origen, vida útil, estado y función</li></ul>



## Orientaciones para trabajo semanal a distancia

<b>Profesora: GISELLE GALLARDO CÁCERES</b>	
<b>Teléfono: ----</b>	<b>Correo: ggallardo@mlbombal.cl</b>
<b>Modulo: Higiene para la Elaboración de Alimentos</b>	<b>Curso: 3ºA- 3ºB</b>
<b>Semana: 20 de Julio</b>	
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Higienizar y limpiar materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.	
<b>Objetivo de la Clase:</b> Que los estudiantes reconozcan malas prácticas de manipulación de alimentos.	
<b>Indicaciones para el trabajo del estudiante:</b>	
<b>Los estudiantes mediante el apoyo de los contenidos de las guías N°1, N°2, N°3 y N°4 , deberán realizar las siguientes actividades:</b>	
Mediante video sobre malas prácticas de manipulación de los alimentos y con los contenidos previos visto en las clases anteriores, deberán identificar y reconocer lo que <b>NO</b> se debe realizar en el proceso de elaboración y servicio de alimentación.	
<b>Puntos a tratar:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Alimento Inócuo</li><li>• Requisitos de los establecimientos de alimentos</li><li>• Requisitos de higiene en la zona de producción/ recolección.</li><li>• Requisitos de higiene de los establecimientos</li><li>• Requisitos de higiene del personal según el reglamento sanitario de los alimentos</li></ul>	
<b>Link de video:</b> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=IRLIvb2cOPA">https://www.youtube.com/watch?v=IRLIvb2cOPA</a>	